DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS BLANIK

Manual de usuario



Modelo:
BDA020

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para evitar daños, lea atentamente este manual antes de usar el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Ponga el deshidratador sobre una base plana y resistente al calor, cerámica, mesón de cocina, etc, para evitar posibles inflamaciones.

1. No deje funcionar el aparato más de 40 horas
2. Después de terminar el uso de su Deshidratador, coloque el interruptor en posición "OFF", desenchufe y deje que se enfríe.
3. El uso incorrecto del aparato puede causar que se dañe y dañar al usuario
4. Utilice el aparato sólo para el uso indicado y siga siempre las instrucciones del manual.
5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.
6. Mantenga la base del poder lejos del agua. No encienda el aparato si sus superficies están mojadas.
7. No use el aparato si se ha caído o está dañado el enchufe
8. No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre bordes afilados o que toque superficies calientes.
9. No permita que los niños utilicen el aparato sin estricta vigilancia
10. Desconecte el aparato antes de limpiarlo.
11. Nunca tire del cable para desconectar el aparato, sujete el enchufe y tire para desconectar.
12. Utilice el aparato sólo para uso doméstico. No es para uso comercial.
13. No cubra el aparato
14. No deje el aparato desatendido mientras está enfuncionamiento
15. Este aparato no esta destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad fisica, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instruciones o una supervision al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
16. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Potencia	Voltaje	Frecuencia	Rango Temperatura
BDA020	250 W	220V	50HZ	35-70 ºC

USO DEL APARATO

¡ATENCIÓN! Antes de usar la primera vez:

Desembale el aparato.

Lave las tapas y las secciones del aparato. Lavar las secciones en agua tibia añadiendo una pequeña cantidad de detergentes para lavar platos.

Limpie la base de poder con la ayuda de un trapo húmedo (no lo ponga en un agua y ni lo lave).

USO DEL APARATO

1. Coloque el preparado de los productos en algunas secciones extraíbles. La selección de los productos debe ser puesto de tal manera de permitir que el aire circule libremente entre ellas. Es por eso que usted no debe poner demasiados productos a las secciones ni los alimentos muy juntos unos con otros.

NOTA: empiece a poner los productos en la sección inferior primero.

2. Coloque las secciones en la base.
3. Ponga la tapa superior en el aparato. Durante el secado la tapa superior debe estar siempre en el aparato.
4. Enchufe y encienda el aparato poniendo el interruptor en la posición "ON", la luz del indicador se encenderá rojo.

Ajustar la temperatura del deshidratador.

Consejos Temperatura:

-Hierbas 35-40 ℃
-Verdes 40 ℃
-Pan 40-45 ℃
-Yoghurt 45 ℃
−Verduras 50-55 ℃
- Frutas 55-60 ℃
−Carne, Pescado 65-70 ℃

NOTA: Seque los productos siguiendo este manual

5. Cuando termine de usar el aparato, apáguelo colocando el interruptor en la posición "OFF".

6.- Deje enfriar los productos.

7.- Ponga productos secos en un recipiente o envase para comida y póngala en el refrigerador

8. Desenchufe el aparato.

NOTA: se recomienda poner los 5 secciones en el dispositivo durante su uso, no importa cuántas secciones estén vacíos.

Ejemplos:
1. Los productos se encuentran en la sección superior primero, otras 4 secciones están vacíos. Asegúrese de que la tapa superior esté en el aparato.
2. Los productos están en los primeros 2 secciones, otras 3 secciones están vacíos. Asegúrese de que el tapa superior está en el aparato.

INSTRUCCION ADICIONAL

Lavar y secar los productos antes de ponerlos en el aparato. No coloque productos húmedos.

¡ATENCIÓN! No ponga las secciones del deshidratador con los productos si estos tienen agua.

Cortar las partes malas de los alimentos. Cortar los productos de tal manera de situar libremente entre las secciones. La duración del secado de productos depende del espesor de las piezas en el que se corte, rebane etc.

Se puede cambiar la posición de las secciones, si no se secaron bien todos los productos en él. Usted puede poner secciones superiores hacia abajo, más cerca a la base de poder, y las secciones inferiores más arriba. Algunas de las frutas pueden estar con cascara razón por la cual la duración del secado puede aumentar. Para evitar esto es major hervir los productos durante aproximadamente 1-2 minutos y poner al agua fría y secar después antes de meterlos en la máquinas.

DEBE SABER: LA DURACIÓN DE SECADO INDICADO EN ESTE INSTRUCTIVO es aproximada.

La duración del secado depende de la temperatura y la humedad de la habitación, el nivel de humedad de los productos, el grosor de las piezas, etc

Secado de frutas

* Lave las frutas.
* Sacar cuesco y cortar las partes estropeadas.
* Cortar en pedazos que se pueden colocar libremente entre las partes.
* Usted puede poner a los frutos jugo de limón y así no desvanecen
* Si desea que sus frutos tengan un olor agradable, puede agregar canela

Secado de Verduras

* Lave las verduras.
* Sacar los tallos y cortar las piezas estropeadas.
* Cortar en pedazos que se puedan colocar libremente en el aparato.
* Es mejor hervir las verduras durante unos 1-5 minutos, luego pasar por agua fría y secar.

SECADO PLANTAS MEDICINALES

* Se recomienda secar las hojas nuevas,
* Después del secado, es mejor poner las plantas medicinales en bolsas de papel o latas de vidrio y colocarlas en un lugar fresco, seco y oscuro

ALMACENAMIENTO DE FRUTAS DESHIDRATADAS

* Los recipientes para el almacenamiento de los productos secos deben estar limpias y secas.
* Para un mejor almacenamiento de frutas secas utilizar envases de vidrio con tapas de metal y colocarlas en un lugar oscuro y seco (5-20 ºC)
* Durante la primera semana después del secado es mejor comprobar en un recipient si queda humedad. Si es así, significa que los productos no se secaron bien y se debe secar de nuevo.

¡ATENCIÓN! No coloque productos calientes ni tibios a almacenar, espere siempre que se enfríen.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LAS FRUTAS

A continuación puedes ver algunas recomendaciones útiles para el secado de frutas y así conservar su color natural y sabor.

Tome 1/4 de jugo de fruta (natural preferiblemente). Recuerde que el jugo, que se toma, debe corresponder a la fruta que usted prepara. Por ejemplo, para la preparación de las manzanas usted debe usar jugo de manzana.

Mezcle el jugo con 2 vasos de agua. Sumerja las frutas preliminares procesados (ver "Tabla de preparación de las frutas para el secado") en el líquido preparado durante 2 horas.

TABLA DE PREPARACIÓN DE FRUTAS

Nombre	Preparación	Resultado una vez seco	Horas de deshidratado
Durazno	rebane y saque el cuezco	suave	13-28
Cáscara de naranja	corte en tiritas	frágil	8-16
Piña fresca	Pele y rebane o corte en cubitos	duro	6-36
Piña en conserva	Quítele el Jugo y séquelo	suave	6-36
plátano	corte en rebanadas de 3-4 ml	crujiente	8-36
Uva	no es necesario cortarlas	suave	8-36
Guinda	saque el cuezco cuando esté a medio deshidratar	duro	8-26
damasco	saque el cuezco cuando esté a medio deshidratar	suave	10-34
Pera	pele y rebane	suave	10-34
Manzana	Pele saque la coronta y corte a su gusto	suave	10-34

TABLA DE PREPARACIÓN DE LOS FRUTOS DE SECADO

AVISO: El tiempo y las formas de tratamiento preliminar de los frutos que se describen en la tabla son sólo preferencias personales de los clientes y pueden diferir de los descritos en la tabla según su gusto.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LAS VERDURAS

1. Se recomienda hervir habas, coliflor, brócoli, espárragos y papas.

Poner las verduras preparadas preliminares en una olla con agua y hervir durante unos 3-5 minutos. Vertir el agua y poner las verduras en el aparato.

2. Si desea agregar un golpe de limón para habas, espárragos, etc, sólo hay que ponerles el jugo de un limón durante aproximadamente 2 minutos.

AVISO: Las recomendaciones anteriores son sólo referenciales y NO ES NECESARIO seguirlas.

TABLA DE PREPARACIÓN VERDURAS

Nombre	Preparación	Resultado una vez seco	Horas de deshidratado
berenjenas	pele y rebane en trozos de 6-12 mm	suave	6-18
Brocoli	pele y corte, vaporice 3-5 min	suave	6-18
Champiñones	Pele y rebane o corte en cubitos	duros	6-14
porotos verdes	corte y hierva	suave	8-26
tallos	porte en piezas 6mm	suave	6-18
coliflor	hierva hasta que esté blando	suave	6-16
Papa	corte y hierva 8-10 min	crujiente	8-30
Cebolla	corte en redondelas	crujiente	8-14

AVISO: El tiempo y las formas de tratamiento preliminar de las hortalizas que se describen en la tabla sólo son preferencias personales de los clientes y puede diferir según su gusto.

PESCADO
Se recomienda hervir o cocer antes del comienzo del secado (hornear durante unos 20 minutos con una temperatura de 200 grados o hasta que el pescado esté como para freirlo).
Secar durante aproximadamente 2-8 horas y hasta que toda la humedad se ha ido.

CARNES EN GENERAL
Preparar, cortarlo en trozos pequeños y poner en el aparato durante unas 2-8 horas o hasta que toda la humedad se haya ido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

* Antes de limpiar verificar que el aparato esté desconectado y enfriar

* Limpie el cuerpo del aparato con la ayuda de una esponja húmeda y de un paño hasta que se seque
* No utilice cepillos metálicos, abrasivos y rígido ni abrasivos para limpiar el aparato, ya que puede causarle daño en la superficie.

GARANTÍA

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampolletas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía.

CHILE

DIRECCION	COMUNA	CIUDAD	TELÉFONO	FAX	MAIL
Av. Nueva Costanera 4021, Local 3	Vitacura	Santiago	56-2-24360161	56-2-4360164	info@topkitchen.cl

Revise nuestra línea de productos en: www.blanik.cl